



大変シンプルな配合と製法で、本格的な味わいの焼きチーズケーキが作れます。旬のリンゴ煮がよくマッチしますので、ぜひトッピングなさってください。見た目も味わい



も華やきます。紅玉、ジョナゴールド以外のリンゴを使うときは、煮るときにレモン果汁を小さじ1杯加えると、酸味が利いてさっぱりといただけます。

りんごのベイクドチーズケーキ

材 料

〈縦8寸×横13寸×高さ4寸のホイル型2台分〉

(ベイクドチーズケーキ)
グラハムクラッカー

- 30g クリームチーズ
- 150g バター
- 20g レモン果汁
- 小さじ1 グラニュー糖
- 30g 卵黄
- 1個 薄力粉
- 15g 生クリーム
- 40g (リンゴ煮)
- 1個 紅玉(またはジョナゴールド)
- 30g グラニュー糖

作り方



①



②

①チーズケーキを作る。グラハムクラッカーをビニール袋に入れ、めん棒などでたたいて砕き、型の底に敷き詰める。

②ホウルにクリームチーズ、バター、レモン果汁、グラニュー糖、卵黄を順に入れ、泡立て器で混ぜる。

③②にふるった薄力粉を加え混ぜ、生クリームも入れて泡立て器で混ぜる。④を①に入れ、150度のオーブンで約40分、表面がキツネ色になるまで焼く。

⑤リンゴ煮を作る。リンゴは皮つきのまま厚さ5〜7mmのイチョウ切りにし、鍋に入れてグラニュー糖を加え、中火で半

③②にふるった薄力粉を加え混ぜ、生クリームも入れて泡立て器で混ぜる。④を①に入れ、150度を盛る。

⑥焼き上がったチーズケーキの上に、リンゴ煮をのせる。

⑦調理時間15分(焼く時間除く)、1台665・5キ路、全体1331キ路

柴川 日出子

(新潟調理師
専門学校講師)